

## TANTI AUGURI IN BOTTIGLIA

CABREO  
1986
**Tenimenti Ruffino  
Greve in Chianti (Firenze)**

La casa Ruffino dispone di circa 500 ettari a vite. Questo permette di selezionare alcuni vigneti con caratteristiche di particolare pregio per produrre vini dalla personalità unica.

Come il bianco cabreo predicato del muschio che nasce nel vigneto La Pietra situato a Panzano in Chianti, a un'altezza di circa 470-500 metri. L'uva è chardonnay, dalla cui fermentazione a basse temperature in serbatoi di acciaio per 35 giorni si ottiene un vino molto pieno e strutturato. La maturazione continua per circa 6 mesi in piccole botticelle (barrique) di rovere di Allier e in bottiglia per circa un anno. Il risultato è un nettare prezioso da versare in calici di cristallo, che può fare la felicità di chi ama gli status symbol particolari e un po' sfiziosi. Il colore è giallo oro pallido, il bouquet è ampio e continuo con ricordi di vaniglia e liquirizia, il sapore è pieno, vellutato, carezzevole, armonico, di grande personalità. Si abbina a piatti della grande cucina sia a base di pesce che di carni bianche.

Gradi alcol 13. Temperatura di servizio 14°C.

TORCOLATO  
DI BREGANZE
**Az. Agr. Maculan  
Breganze (Vicenza)**

La famiglia Maculan si tramanda da generazioni l'opera contadina di vinificazione e selezione a Breganze, paese del vicentino che domina dalle sue colline la pianura padana.

Il torcolato, grande vino da fine pasto, è il più classico e antico della zona, un vino-alimento che in tempi remoti era considerato medicina e tonico. Deriva da una sapiente miscela di uve vespaiola, garganega e tocai, che dopo la vendemmia sono lasciate appassire in ampi locali su dei graticci fino a gennaio.

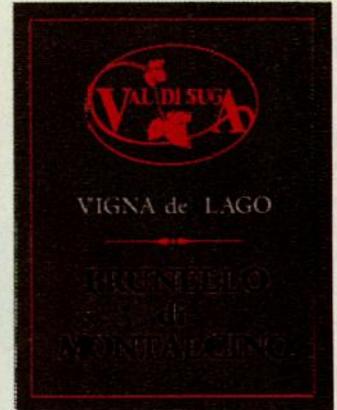
Dopo la fermentazione il vino viene maturato per circa un anno in piccole botticelle di rovere francese di Allier. Un ulteriore affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia completa l'opera dando un vino giallo dorato brillante, con profumi intensi di miele d'acacia, albicocca secca e vaniglia. Al gusto è pieno con una spiccata venatura dolce. Questa bottiglia farà la felicità di un amico raffinato e amante dei dolci. Gradi alcol 13. Temperatura di servizio 10°C.

CHAMPENOIS  
CREMANT
**Cà del Bosco  
Erbusco (Brescia)**

La storia è recente tanto che la prima bottiglia è uscita nel 1973: da quel momento è nato il fenomeno Cà del Bosco. Artefice di tanto successo è Maurizio Zanella, giovane vignaiolo di Franciacorta, abilissimo tanto nel fare vino quanto nel promuoverlo. Il Cremant è caratterizzato dalla spuma cremosa, dovuta ad una minore pressione ottenuta aggiungendo poco zucchero durante la spumantizzazione. Si ottiene da vini chardonnay e pinot bianco di diverse annate, ideali per formare un giusto carattere che gli permetterà di maturare sui lieviti per 30 mesi. Il sedimento viene eliminato con la stappatura della bottiglia che poi viene ricolmata con vini bianchi conservati in barrique. Versato in calici di cristallo questo spumante farà brillare gli occhi di amici un po' snob.

Il colore è paglierino con spuma finissima e cremosa, il profumo fragrante e acuto con ricordi di crosta di pane e mela golden ed infine il sapore piacevolmente piccante e morbido. Ideale per aperitivi, antipasti e pesce.

Gradi alcol 12. Temperatura di servizio 10°C.

BRUNELLO  
VIGNA DEL LAGO
**Az. Agr. Val di Suga  
Montalcino (Siena)**

Nasce a Montalcino da uva brunello e invecchia per almeno 3 anni e mezzo in botti di legno. La sua alta qualità gli ha permesso di imporsi, diventando ricercatissimo in Italia e all'estero. Il Vigna del Lago è un brunello esclusivo prodotto da un unico vigneto dove, grazie ad una felice combinazione di terreno, clima e tecnica agricola, si ottengono uve capaci di dare vini irripetibili.

Questa bottiglia può emozionare anche un consumatore intenditore che, stappandola qualche ora prima, verserà il vino in un ampio bicchiere di cristallo ammirando il colore rosso granato con ricordi di rubino, cogliendo il profumo ampio, netto e fine con ricordi di vaniglia, liquirizia e viola mammola. Si abbina a piatti importanti a base di carni rosse e selvaggine. Gradi alcol 13,5. Temperatura di servizio 20°C.

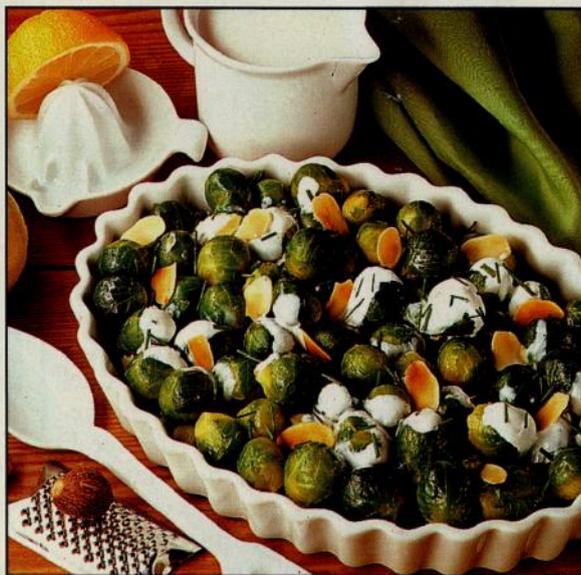
## SURGELATI & RAFFINATI

Come arricchire e personalizzare una verdura, un pesce, un piatto pronto, insomma tutti i prodotti sottozero? Da questo mese idee, suggerimenti e consigli per pietanze un poco più speciali.

### Cavolini alle mandorle

Per 4 persone occorrono: 800 g di cavolini di Bruxelles surgelati, noce moscata, grana grattugiato, 80 g di mandorle tostate, panna, mezzo limone, erba cipollina, burro, sale.

Immergete i cavolini ancora surgelati in acqua bollente salata e acidulata col succo del mezzo limone. Scolateli al dente e rovesciateli, in un solo strato, in una pirofila ben imburata. Cospargeteli con le mandorle tagliate a lamelle e irrorateli con 200 g di panna mescolata a 2 manciate di grana e insaporita con una grattata di noce moscata. Sistemate



qua e là qualche fiocchetto di burro, poi passate la pirofila in forno già caldo a 200° per 5 minuti circa. Togliete il recipiente

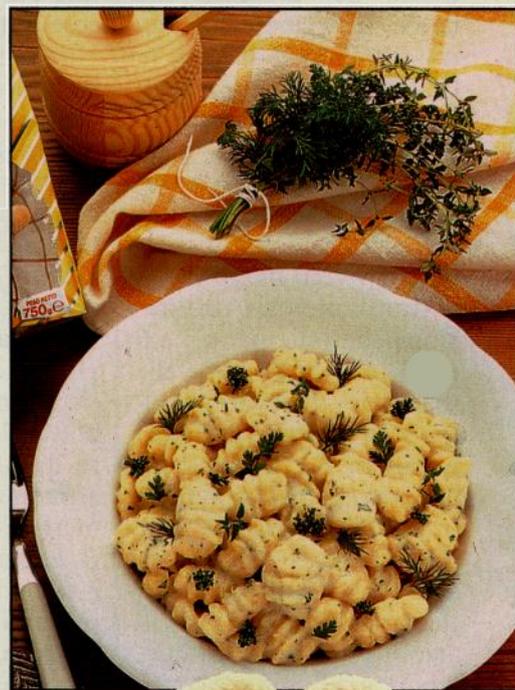
dal forno, cospargete la preparazione con qualche stelo di erba cipollina tagliuzzata. È un ottimo contorno per carni arrosto e roast-beef. Abbiamo usato cavolini Cuore Verde Findus.



### Gnocchi aromatici

Per 4 persone occorrono: 750 g di gnocchi di patate surgelati, 100 g di gorgonzola dolce, latte, un ciuffo di prezzemolo, finocchietto selvatico, dragoncello, timo, sale, burro.

Fate sciogliere in una casseruola 50 g di burro, unite il gorgonzola a pezzi e un bicchiere di latte. Lasciate sul fuoco finché il formaggio sarà sciolto. Salate, unite il prezzemolo tritato e qualche fogliolina di timo. Cuocete gli gnocchi, conditeli con una noce di burro, la salsa al formaggio, dragoncello e finocchietto tagliuzzati. Abbiamo usato gnocchi Findus.



# TANTI AUGURI IN BOTTIGLIA

Si può scegliere un vino per dare il buon Natale agli amici, perché il vino è tradizione, affetto, intimità. E sarà ancora più bello se il dono è in sintonia con chi lo riceve. Può anche diventare un gioco spiritoso legato ai caratteri: c'è la coppia sofisticata, il tipo spumeggiante, il tradizionalista? Abbinateli alle nostre proposte, una più speciale dell'altra.

a cura  
di Fabrizio Penna

**N**atale è una grande occasione per chi ama il vino. Soprattutto chi lo riceve, e meglio se se ne intende, vivrà uno splendido momento di gratificazione. Il vino italiano, fra l'altro, in questo periodo sta godendo una seconda giovinezza, e non a caso si stanno moltiplicando le enoteche, con i loro scaffali colmi di allettanti proposte.

È il momento giusto insomma per fare acquisti ed essere ricordati. Ma prima di addentrarci nella nostra selezione (per una volta davvero speciale) è bene che venga ascoltato un consiglio preliminare, affinché i destinatari dei nostri doni natalizi rimangano davvero soddisfatti.

La parola d'ordine è: qualità. Ricordiamoci che una bottiglia di gran pregio sarà più apprezzata di 12 bottiglie di una marca anonima. E il consiglio di chi lavora in enoteca a questo riguardo sarà fondamentale. Altri aspetti che dovranno essere tenuti in conto per non avere sgradite sorprese sono la buona conservazione (ecco perché un negozio di vini specializzato è sempre raccomandabile) e l'annata, preferibilmente ottimale.

Poi... Poi diventa anche un "gioco" abbinare le caratteristiche dei vini a quelle degli amici con cui vogliamo condividere i tradizionali piaceri del Natale.

## TARGA RISERVA 1840



Florio, Marsala (Trapani)

I marsala sono circa 40, ognuno con caratteristiche diverse. In base all'invecchiamento nelle botti distinguiamo i tipi fine (1 anno), superiore (2 anni), superiore riserva (4 anni), vergine (5 anni), vergine riserva (10 anni). In base al colore i tipi: oro, ambra e rubino. In base alla quantità di zuccheri, i tipi secco, semisecco e dolce. Il Targa 1840 Florio è un marsala superiore riserva ambra semisecco che ripete i caratteri di un vino storico; è ideale per un regalo a una persona tradizionalista che potrà apprezzarlo nei momenti di meditazione o di conversazione. Versato nel bicchiere è ambrato con riflessi topazio; ha un profumo pronunciato con ricordi di vaniglia, dattero e prugna cotta; al gusto è pieno, caldo, vellutato, giustamente dolce. Si sposa alla perfezione con la piccola e raffinata pasticceria secca. Gradi alcol 19. Temperatura di servizio 18°C.

## GAJUN MARTINENGA



Tenute Marchesi di Gresy  
Barbaresco (Cuneo)

Martinenga è una località langarola al centro di una tenuta di 12 ettari interamente coltivata a nebbiolo, uva base per ottenere il barbaresco.

All'interno del territorio sono state evidenziate delle sottozone storiche, a volte una collina, a volte un vigneto, che per particolari caratteristiche originano vini inimitabili: sono i cru. Uno di essi è il vigneto gajun da cui, solo nelle annate favorevoli, vengono prodotte 13 mila bottiglie di un grande barbaresco, frutto di un'attenta selezione nel vigneto e di un'accurata vinificazione con affinamento in piccoli barili. Questo, unito ad una veste elegante e sobria, lo rende adatto a conquistare anche il più esigente fra gli intenditori. Il colore è rosso rubino con sfumature granata. Il profumo è pieno, un bouquet di grande eleganza e intensità con sentori di viola e rosa canina. Vino da arrostiti, brasati, e formaggi stagionati. Gradi alcol 14. Temperatura di servizio 18-20°C.



ARNOLDO MONDADORI EDITORE

Sped. abb. post. gr. III - 70 - Anno 4 - NUMERO 1 - GENNAIO 1990

Lire 4.500

*il mensile per mangiar bene*

# SALE & PEPE

**NATALE**  
**pranzo**  
**a sorpresa**

**CAPODANNO**  
**i piatti**  
**astrologici**

**L'INDICE**  
**delle ricette**  
**1989**

CHAMPENOIS  
CREMANT



Ca' del Bosco

FRANCIACORTA  
0,75 l. Per un bicchiere di Champagne Ca' del Bosco, 12% vol.

Ca' del Bosco  
Erbusco (Brescia)

La storia è recente tanto che la prima bottiglia è uscita nel 1973: da quel momento è nato il fenomeno Ca' del Bosco. Artefice di tanto successo è Maurizio Zanella, giovane vignaiolo di Franciacorta, abilissimo tanto nel fare vino quanto nel promuoverlo. Il Cremant è caratterizzato dalla spuma cremosa, dovuta ad una minore pressione ottenuta aggiungendo poco zucchero durante la spumantizzazione. Si ottiene da vini chardonnay e pinot bianco di diverse annate, ideali per formare un giusto carattere che gli permetterà di maturare sui lieviti per 30 mesi. Il sedimento viene eliminato con la stappatura della bottiglia che poi viene ricolmata con vini bianchi conservati in barrique. Versato in calici di cristallo questo spumante farà brillare gli occhi di amici un po' snob.

Il colore è paglierino con spuma finissima e cremosa, il profumo fragrante e acuto con ricordi di crosta di pane e mela golden ed infine il sapore piacevolmente piccante e morbido. Ideale per aperitivi, antipasti e pesce.

Gradi alcol 12. Temperatura di servizio 10°C.

TANTI AUGURI IN BOTTIGLIA